

Amarsi IPA

Brauwasser

- Ausschlagsmenge: 20 Liter
- Hauptguss: 18.9 Liter
- Nachguss: 13.3 Liter
- Gesamtbrauwasser: 32.2 Liter

Schüttung

- **Pale Ale Malz** 4.5kg (83%)
- **Carared®** 0.5kg (9%)
- **Melanoidinmalz** 0.4kg (8%)

Gesamtschüttung: 5.4 kg

Maischplan

Einmischen bei 60 °C

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Kochen

Kochdauer 60 Minuten

- **Maltoserast (60°-65°)** 40 Minuten
- **Verzuckerung (70°-75°)** 25 Minuten
- **Abmaischen (78°)** 0 Minuten

Gärung und Reife

Hefe S-04 (obergärig)

Kommentar

India Pale Ale mit Amarillo und Simcoe
Nachgezuckert mit ca. 200g Malzzucker und 100g Kandis